

# CAIAROSSA 2021

IGT TOSCANA ROSSO



CAIAROSSA

Riparbella  
Toscana

# CAIAROSSA 2021

## IGT TOSCANA ROSSO

30% Syrah, 20% Cabernet Franc, 16% Merlot, 16% Cabernet Sauvignon,  
10% Sangiovese, 6% Petit Verdot, 2% Grenache.



## Condizioni Climatiche

*L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno freddo e umido, con temperature fino a -3 °C nel mese di febbraio. Marzo è stato secco con temperature massime superiori alla media, che hanno accelerato il germogliamento. La primavera, al contrario, è stata fresca e piovosa, con una gelata registrata l'8 aprile. Grazie all'arrivo di un anticiclone a fine maggio, il tempo è rimasto asciutto e stabile fino a tutto il mese di agosto. Questo ci ha permesso di raccogliere le uve a piena maturazione fenolica, con tannini morbidi e setosi.*

## Vinificazione

### Vendemmia:

*La vendemmia, completamente svolta a mano, è iniziata l'8 di Settembre vendemmiando il Merlot e si è conclusa con il Petit Verdot il 21 dello stesso mese.*

### Vinificazione:

*Le varietà di ogni parcella vengono vinificate separatamente in troncoconici di legno e vasche di cemento, con fermentazioni lente ed estrazioni delicate*

### Affinamento

*Dopo la fermentazione malolattica il vino viene assemblato e travasato in barriques di rovere francese per circa 14 mesi.*

### Alcol:

14,5%